



Pampanaro IGT del Frusinate Biologico e Biodinamico 2022



VARIETÀ

Pampanaro 100%

TIPO DI TERRENO

Pietre Calcaree

SISTEMA ALLEVAMENTO

Spalliera potatura Guyot densità 4000 piante/ha

ALTITUDINE E UBICAZIONE

500m slm - Comune di Pescosolido (FR)

DALLA VINIFICAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Una settimana prima della vendemmia le uve vengono raccolte, nella misura del 5% della massa totale, per creare il mosto lievito (pied de cuve) e, quindi, fermentate con le bucce, senza aggiunta di lieviti selezionati. La parte rimanente, ottenuta dalla vendemmia principale, è vinificata in acciaio in bianco a temperatura controllata a 18°C. Dopo l'affinamento, la cui durata di circa quattro mesi, il vino viene refrigerato a 0°C, filtrato a 2 micron ed, infine, imbottigliato. Prima della commercializzazione il vino sosta in affinamento in bottiglia per minimo tre mesi.

ADDITIVI UTILIZZATI

Nelle varie fasi della lavorazione del vino viene usato esclusivamente metabisolfito di potassio a basse dosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8°C

BOTTIGLIE PRODOTTE

506 da 0,75lt

SCHEDE AMBIENTALE

Bottiglia	Capsula	Tappo
GL71 Vetro	C / PVC 90 Plastica	FOR51 Sughero

RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune, separa le componenti e conferiscile nel modo corretto.

Vitivinicola Cioffi - Azienda Agricola Cioffi Ernesto Anselmo Tel. 329 6136542 - **Nazareno Cioffi** Tel. 328 6198924

Via Ludovico Ariosto, SNC 03039 Sora (FR) - C.F.: CFFRST655121838C P. IVA: 01953220603

PEC: e.cioffi@epap.conafpec.it E-mail: vitivinicolacioffi@gmail.com www.vitivinicolacioffi.it

Vitivinicola Cioffi vitivinicolacioffi